ICS 67.080.20
CCS B 31

# T/GXAS

# 团　　体　　标　　准

T/GXAS 411—XXXX
代替 T/GXAS 411—2022

# 供港澳香芋南瓜

Taro pumpkin supplied to Hong Kong and Macao

（征求意见稿）

**在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。**

2022-XX-XX 发布　　XXXX-XX-XX 实施

广西标准化协会　　发 布

# 前　言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文代替T/GXAS 411—2022《供港澳香芋南瓜》。与T/GXAS 411—2022相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下:

——更改了规范性引用文件GB/T 191的标准名称（见第2章，2022年版的第2章）；

——删除了规范性引用文件 GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.17、GB/T 5009.19、GB/T 5009.20、GB/T 5009.102、GB/T 5009.103、GB/T 5009.105、GB 5009.123、GB/T 5009.143、GB/T 5009.144、GB/T 5009.145、GB/T 5009.146、GB/T 5009.218、GB 5009.268、GB/T 14553、GB/T 20769、GB 23200.8、GB 23200.13、GB 23200.19、GB 23200.29、GB 23200.31、GB 23200.34、GB 23200.37、GB 23200.39、GB 23200.46、GB 23200.47、GB 23200.49、GB 23200.54、GB 23200.56、GB 23200.68、GB 23200.75、GB 23200.76、GB 23200.112、GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121、GB/T 23379、GB/T 23584、GB/T 23750、NY/T 761、NY/T 1379、NY/T 1453、NY/T 1455、NY/T 1725、NY/T 2819、SN/T 0134、SN 0139、SN/T 0157、SN/T 0218、SN/T 0293、SN 0523、SN/T 0527、SN/T 0695、SN/T 1541、SN/T 1968、SN/T 1969、SN/T 1976、SN/T 1982、SN/T 2158、SN/T 2320、SN/T 2324、SN/T 2325、SN/T 2915、SN/T 3642、SN/T 3860、SN/T 4046、SN/T 4066、SN/T 4138、SN/T 4591、SN/T 4891、SN/T 5221、SN/T 5362、SN/T 5440、YC/T 180 及其在文中的引用（见第 2 章和表 3、表 4，2022 年版的第 2 章和表 3、表 4）；

——将“安全指标”更改为“食品安全指标”，删除表 3 和表 4；4.3 内容分别更改为“污染物限量应符合 GB 2762 的规定”“农药残留限量应符合 GB 2763 的规定”（见 4.3，2022 年版的 4.3）；5.3 内容分别更改为“污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行”“农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行”（见 5.3，2022 年版的 5.3）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由贺州市检验检测中心提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：贺州市检验检测中心、广西贺州市农业科学院、广西贺州农投正地农业发展有限公司。

本文件主要起草人：刘文剑、陆剑如、罗晓慧、黄涛、朱秀凤、袁蕊、欧宗柳、胡王艳、唐昭领、莫秋云、唐修然、叶琼、陶剑恒、李香花、黄雨。

本文件于2022年首次发布，本次为第一次修订。

# 供港澳香芋南瓜

## 1 范围

本文件界定了供港澳香芋南瓜的术语和定义，规定了供港澳香芋南瓜的感官和规格要求、理化指标、安全指标等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、贮存等方面的要求。

本文件适用于广西行政区域内的供港澳香芋南瓜。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**供港澳香芋南瓜 taro pumpkin supplied to Hong Kong and Macao**

在取得供港澳蔬菜（瓜类）检验检疫备案基地内生产，产品以供应港澳市场为主具有芋香味的南瓜品种。

## 4 要求

### 4.1 感官和规格要求

应符合表1的规定。

**表1 感官和规格要求**

| 项目 | | 要求 |
|---|---|---|
| 感官 | 外观 | 呈纺锥形或椭圆形，瓜形端正，瓜皮完整光滑；黄绿相间，色泽一致；无虫斑、病斑、灼斑等瑕疵；无机械损伤 |
| | 成熟度 | 充分老熟，瓜体充实，肉质紧实，瓜籽成熟，瓜皮硬实微上粉 |
| | 气味 | 芋香味浓郁 |
| 规格 | 纵径/（cm） | 16.0～30.0 |
| | 单瓜重/（g） | 800～1 650 |
| | 瓜形指数 | 1.4～1.9 |
| | 硬度/（$kg/cm^2$） | 18.0～19.0 |

### 4.2 理化指标

应符合表2的规定。

**表 2 理化指标**

| 项目 | 指标 |
|---|---|
| 可溶性固形物/（g/100 g） | ≥5.5 |
| 蛋白质/（g/100 g） | ≥1.5 |

### 4.3 食品安全指标

4.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
4.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 感官和规格要求

#### 5.1.1 外观、成熟度、气味

在正常光线下将香芋南瓜置于白色瓷托盘上，通过目测法对样品的外观、成熟度进行检验，对半切开，闻其气味，检验瓜籽。

#### 5.1.2 纵径

选用精度为1 mm以上的尺子测量香芋南瓜瓜蒂至瓜顶端的最大垂直距离，至少测量5个样品。

#### 5.1.3 单瓜重

选用精度为0.1 g的天平称量，至少测量5个样品。

#### 5.1.4 瓜形指数

选用精度为1 mm以上的尺子测量香芋南瓜的纵径和最大处横径，计算纵径比横径之比，至少测量5个样品。

#### 5.1.5 硬度

按附录A的方法执行。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 可溶性固形物

按NY/T 2637的规定执行。

#### 5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

### 5.3 食品安全指标

5.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
5.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同产地、同一包装日期的香芋南瓜作为一个检验批次。

### 6.2 抽样

按NY/T 2103的规定进行。

### 6.3 检验项目

每批产品出库前，按需方要求进行抽检。

### 6.4 判定规则

6.4.1 每批样品不符合感官要求的按质量计，其总不合格率不超过5%。
6.4.2 检验项目全部符合要求的，判定该批次产品合格。
6.4.3 理化指标和安全指标中有不符合要求的，对不符合要求的项目进行复检。复检结果仍不符合要求，则判定该批次产品不合格。

## 7 标志、标签、包装、贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。
7.1.2 标签应符合GB/T 32950的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装前应进行筛选，同一包装内产品的产地、品种应一致。
7.2.2 包装容器内应加衬垫物，产品包装和装卸时应轻拿轻放，避免机械损伤。
7.2.3 产品包装材料应清洁、无毒、无污染、无异味，透气性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

### 7.3 贮存

采收的产品宜在冷库下存放，产品堆垛整齐，堆间预留适当的通风通道。不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。

# 附 录 A
（规范性）
硬度的测定

## A.1 仪器

根据样品的大小和硬度，选用适宜类型和最程的水果专用手持硬度计，测量的硬度值应在所选硬度计的全量程值10%～90%范围内，探头直径的选择依据表A.1进行。

**表 A.1 测定仪器**

| 型号及探头直径/（mm） | | 测定范围/（kg/cm²） |
|---|---|---|
| GY-1型，探头直径3.5 | | 2～15 |
| GY-2型，探头直径3.5 | | 0.5～4 |
| GY-3型 | 探头直径8 | 1～24 |
| | 探头直径11 | 0.5～12 |

## A.2 抽样

按NY/T 2103的方法执行。

## A.3 测定

A.3.1 从同一批次中随机选5～10个清洁、无病害、无伤痕的具有代表性的样品。

A.3.2 选择合适的探头，测量前，手压硬度计探头2～3次，以释放仪器内部弹压力，然后将仪器调整至初始位置(零位)，测定硬度大于10 kg的样品时，应将手持硬度计装在支架上测量。

A.3.3 大型样品，在样品阳阴面上，各选1个测试部位，用削皮器在选定的位置削去一薄层皮，使测试面平整（测试面平整的不需要削），削去的果皮厚度不宜过大，尽可能少损及果肉，削皮面积略大于所使用硬度计探头面积。

A.3.4 小型样品，在样品厚实的地方选1个测试部位，削去一薄层皮（皮薄或面积平整的不需要削），削皮面积略大于所使用硬度计测头面积。

A.3.5 测量时，一只手握样品(或放置在坚硬的平台上)，另一只手握硬度计，硬度计测头垂直样品面，均匀、缓慢用力，插入硬度计探头，不得转动压入，探头进入水果的深度，应与探头上的标示一致，记录读数，保留两位小数。

## A.4 结果计算

A.4.1 同一批次样品硬度值以平均值表示，按式(A.1)计算，并应标明硬度计型号和探头直径(mm)。

$$F=\frac{\sum_{i=1}^{n}f_i}{N} \cdots\cdots (A.1)$$

式中：

$F$——样品硬度，保留至小数点后两位，单位克或千克(g或kg)；

$f$——每次测定的样品硬度计读数值，单位克或千克(g或kg)；

$N$——测定次数。

A.4.2 使用不同测头直径(平头)硬度计测定样品硬度时，进行数据比较时，宜统一单位，单位换算按式(A.2)进行：

$$P=\frac{F}{\pi\times r^2} \cdots\cdots (A.2)$$

式中：

$P$——样品硬度，单位为千克每平方厘米(kg/cm)；

$F$——样品硬度，单位为千克(kg)；

$\pi$——3.14；

$r$——硬度计探头半径，单位为厘米(cm)。

## A.5 允许误差

采用本方法，在重复性条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值不应超过算术平均值的10%。